

“Penguatan Ketahanan Masyarakat dalam Menghadapi Era New Normal melalui Penerapan Teknologi Tepat Guna Bidang Pertanian”

Peningkatan Kapasitas dan Kualitas Jajanan Tradisional Produksi UKM Nur Wahid Melalui Perbaikan Proses Produksi dan Kemasan

Dian Rachmawanti Affandi¹, Gusti Fauza², dan Dimas Rahadian Aji Muhammad²

¹⁾ Prodi D3 Teknologi Hasil Pertanian Universitas Sebelas Maret

²⁾ Prodi Ilmu Teknologi Pangan Universitas Sebelas Maret

e-mail: dianrachmawanti@staff.uns.ac.id

Abstrak

Usaha kecil menengah Nur Wahid terletak di Banyuwangi, Solo, dan berdiri sejak tahun 2010. Setiap harinya UKM ini memproduksi berbagai macam jajanan tradisional meliputi kue tradisional gandos, peyek teri, peyek cabe, kering kentang (klengkam), dan kremesan ayam. Produksi kue gandos ukuran kecil sebanyak 4000 biji/hari, dijual dalam kemasan kardus, tanpa kemasan bijian. Sebagian besar kue dibeli oleh penjual eceran. Kapasitas produksi produk selain gandos rata-rata 20 kemasan per hari, diserap oleh penjual eceran dan konsumen personal. Daya serap pasar yang cukup besar menjadikan UKM ini berusaha meningkatkan kualitas produknya, di antaranya dengan menjual kue gandos dalam kemasan plastik bijian yang berukuran lebih besar daripada sebelumnya agar nilai jualnya naik. Masalah yang dihadapi terkait produksi adalah terbatasnya cetakan kue gandos besar sehingga produksi hanya sebesar 800 biji/hari, masih minimnya pelabelan pada kemasan *pouch* produk keripik-keripikan, serta sisa minyak yang berlebih di dasar kemasan keripik. Setelah dilakukan introduksi peralatan, UKM Nur Wahid selanjutnya merasa optimis untuk memproduksi keripik-keripikan lagi dengan kualitas yang lebih baik. Selain itu kapasitas produksi kue gandos berukuran besar stabil sebesar berkisar 2000-3000 biji per hari. UKM Nur Wahid merasa sangat terbantu dengan introduksi alat yang diberikan, dalam rangka menjaga kestabilan produksi dan kualitas kue gandos yang menjadi produk utama.

Kata kunci: UKM Nur Wahid, jajanan tradisional, introduksi alat, pelabelan

Pendahuluan

UKM Nur Wahid adalah UKM yang memproduksi makanan lokal/tradisional. UKM ini berdiri sejak tahun 2010 dengan produk pertamanya adalah kue gandos dengan kapasitas produksi sebesar 4000 biji per hari. Pada tahun 2019 UKM ini mulai memproduksi makanan

lokal lainnya, yang sebagian besar masuk kelompok keripik-keripikan dengan kapasitas produksi 20 kemasan per hari. Letak UKM ini kelurahan Banyuanyar bagian utara, kecamatan Banjarsari, kota Surakarta.

Produk andalan UKM Nur Wahid adalah kue gandos yang diproduksi sejak tahun 2010. Kue gandos adalah jajanan khas yang dapat ditemukan di Jawa. Nama lainnya adalah kue rangin (Surabaya), kue pancong (Jakarta), bandros (Bandung), tratak jaran (Bojonegoro), daluman (Bali). Bahan kue ini adalah tepung beras dan santan kelapa dengan bumbu garam secukupnya. Gandos dibuat di dalam cetakan logam yang dimasak dengan api di bawahnya. Rasa gurih dominan pada kue tradisional ini. Bentuknya melengkung mendekati setengah lingkaran, dengan tebal sekitar 2 cm. Warna bagian dalam kue adalah putih, sedangkan warna permukaan kulitnya adalah coklat. Rasa gandos yang gurih dan khas memberikan kesan kue tradisional klasik. [1]. Kue gandos yang diproduksi oleh UKM ini bisa dilihat di **Gambar 1**.



Gambar 1. Kue Gandos Belum Dikemas (kiri) dan Kue Gandos Sudah Dikemas (kanan)

Produk lain yang dibuat oleh UKM Nur Wahid adalah peyek teri, peyek kacang, peyek kacang, peyek cabe, kering kentang (klengkam), kering tempe dan kremesan. Makanan tersebut termasuk makanan lokal atau makanan tradisional. Menurut [2], makanan tradisional adalah makanan dari suatu tempat yang dibuat secara sederhana dengan menggunakan peralatan yang sederhana. Bahan yang digunakan umumnya adalah bahan local dengan biaya relatif rendah dan tidak perlu keterampilan yang spesifik. Formula yang digunakan umumnya adalah resep warisan nenek moyang.

Kue gandos yang dibuat UKM Nur Wahid diterima pasar dengan baik, 90% dijual ke penjual eceran dan 10% dijual ke konsumen individu. Awalnya kue ini dibuat dalam ukuran kecil dan dijual dalam kemasan kardus kecil berisi beberapa buah gandos. Seiring berjalannya waktu, pasar meminta gandos dikemas plastik per biji agar terkesan lebih eksklusif. Kemudian

pemilik UKM membeli beberapa cetakan kue gandos yang menghasilkan ukuran kue lebih besar. Harapannya adalah cetakan besar ini bisa menaikkan harga jual gandos untuk lebih menutup biaya produksi, termasuk biaya kemasan plastik. Namun demikian ternyata dalam pelaksanaannya, cetakan besar yang jumlahnya terbatas menghambat produksi kue gandos ukuran besar, padahal permintaan pasar saat ini lebih banyak pada kue gandos besar. Bentuk dan ukuran cetakan kue gandos ini bisa dilihat pada **Gambar 4**. Pada saat ini produksi kue gandos kecil sebanyak 3000 biji/hari dan kue gandos besar sebanyak 800 biji/hari. Lebih rendahnya produksi kue gandos besar tentu saja berpengaruh pada margin yang diterima oleh UKM.

Permasalahan kedua pada UKM ini terkait produk adalah kemasan produk keripik-keripikan yang masih belum sesuai standar CPPOB (Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik). Keripik-keripikan sudah dikemas dalam plastic PP (polipropilen) yang *food grade*, namun pelabelannya masih sangat sederhana, bahkan cenderung berbahaya dan kemasan yang digunakan tidak tersegel rapat (mudah dibuka tutup oleh orang lain sebelum sampai ke konsumen). Label berupa kertas yang ditulis dengan spidol diletakkan pada bagian ujung dalam, di atas *seal* kemasan yang berbentuk kantong plastik klip. Label ini ditempel dengan cara distaples. Tinta spidol mungkin mencemari makanan yang berminyak (keripik) saat keripik dikeluarkan dari bungkusnya oleh konsumen. Tinta spidol yang menempel pada makanan dan dikonsumsi termasuk bentuk cemaran kimia yang bersifat karsinogenik [3]. Selain itu, isi staples yang digunakan untuk menempel label berpotensi lepas dan masuk ke dalam kemasan dan bercampur dengan makanan. Hal ini bisa menyebabkan terbentuknya cemaran fisik yang membahayakan organ pencernaan jika sampai termakan. Selain itu kemasan yang tidak tersegel menimbulkan resiko pencemaran mikrobiologis pada produk yang akan menurunkan umur simpan produk. Gambaran kemasan produk keripik-keripikan ada di Gambar 2.

Permasalahan ketiga, pasar sudah menerima cita rasa dan tekstur produk keripik-keripikan, namun sebagian konsumen mengeluhkan adanya minyak yang menggenang di bagian dasar kemasan. Banyaknya minyak di dasar kemasan memang berpotensi mendatangkan masalah kesehatan bagi konsumen terkait konsumsi minyak berlebihan yang membawa potensi munculnya penyakit degenerative [4]. Kedua hal tersebut bertentangan dengan prinsip keamanan pangan dan kesehatan.



Gambar 2. Kemasan Produk Keripik-Keripikan di UKM NurWahid

Diduga di antaranya karena masalah kedua dan ketiga menjadikan produksi keripik-keripikan di UKM Nur Wahid masih sangat terbatas sehingga produknya masih terbatas pemasarannya, 50 % ke penjual eceran dan 50 % ke konsumen individu.

Tujuan

Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas produksi gandos besar dengan cara introduksi alat, Tujuan kedua untuk memperbaiki kemasan produk keripik-keripikan dengan cara introduksi alat dan embuatan desain kemasan. Tujuan ketiga meningkatkan kualitas produk

Metode

Pelaksanaan pengabdian dilakukan dengan tahapan diskusi dengan pemilik UKM Nur Wahid tentang alat cetak kue gandos besar dan mesin spinner untuk meningkatkan kapasitas produksi UKM. Pada tahapan ini, pengabdian memaparkan gambaran mekanisme alat, terutama spinner. Langkah lainnya adalah menyampaikan secara lisan terkait syarat pengemasan yang benar sesuai standar CPPOB, sehingga diharap UKM bisa menerima introduksi alat berupa sealer plastik dan pelabelan baru. Dilanjutkan pembelian serta penyerahan alat disertai penjelasan cara penggunaan alat yang diintroduksi. Untuk memperbaiki kemasan, dilakukan pembuatan desain label dengan persetujuan desain label oleh pemilik UKM Nur Wahid kemudian dilanjutkan penyerahannya. Tahapah akhir adalah pendampingan & bimbingan penggunaan alat yang diintroduksi ke UKM disertai pemantauan kualitas produk setelah introduksi alat.

Hasil dan Pembahasan

Pengabdian masyarakat sudah menyelesaikan 3 tahapan yaitu diskusi dengan pemilik UKM terkait kebutuhan alat, penyuluhan secara informal tentang CPPOB terkait pengemasan produk, dan pembelian serta penyerahan alat berupa sealer plastik, spinner, serta set cetakan gandos dan kompor. Peralatan tersebut ditentukan berdasarkan masalah yang ditemui dan kemudian didiskusikan bersama dengan pemilik UKM. Sealer plastik digunakan untuk menyegel kemasan *pouch* keripik yang semula hanya ditutup dengan klip pada *pouch* saja. Penutupan dengan klip saja tentu tidak menjamin keamanan produk pangan tanpa ada penyegelan. Spinner yang diberikan nantinya jika kondisi pasar sudah mulai pulih, digunakan untuk meniriskan minyak yang ada pada produk keripik-keripikan seperti peyek, klengkam, kering tempe, dan keremesan ayam. Cetakan gandos dan kompor digunakan untuk membantu meningkatkan kapasitas produksi kue gandos ukuran besar. Selain itu, setelah evaluasi selama program pendampingan, ada satu set alat lagi yang dibutuhkan untuk membantu produksi dan distribusi, dan dalam kondisi mendesak harus dibeli. Satu set alat tersebut meliputi ember, kontainer plastik, dan bronjong (keranjang plastic untuk mengangkut barang menggunakan sepeda motor). Ember digunakan untuk mewardai kelapa parut yang digunakan sebagai bahan baku kue gandos. Kontainer plastik digunakan untuk wadah kue gandos yang sudah selesai dikemas agar mudah diangkut keluar ruang produksi. Bronjong digunakan untuk mengangkut kue gandos ke pasar tradisional. Bronjong yang lama sudah mengalami kerusakan.

Pemilik UKM yang semula pesimis bisa meningkatkan kapasitas produksinya di era pandemi karena alasan pasar yang turun dan keterbatasan alat. Setelah introduksi alat merasa lebih optimis bisa meningkatkan kapasitas produksi, terutama produk kue gandos. Pembuatan berbagai jenis peyek, kering tempe, kering kentang, dan kremes ayam beberapa waktu selama pandemi sempat terhenti karena masalah pasar dan kualitas produk yang kurang baik karena banyaknya minyak yang mengendap dan kemasan yang kurang menarik. Dengan introduksi spinner dan sealer, UKM optimis bisa memproduksi lagi peyek dan keripik-keripikan lain dengan kualitas yang lebih baik. Gambar alat dapat dilihat pada Gambar 3, 4, dan 5. Penyerahan alat bisa dilihat pada Gambar 6.

Namun demikian produksi keripik belum dimulai lagi dengan mempertimbangkan pasar yang masih lesu akibat pandemi. *Spinner* sementara digunakan unit usaha lain untuk meniriskan minyak dari kerupuk untuk produksi kerupuk goreng dalam kemasan. Cetakan gandos sangat membantu UKM Nur Wahid meningkatkan kapasitas produksi kue gandos besarnya yang semula 800 biji per hari menjadi 2000-3000 biji per hari (Rp 1.400.000 – Rp 2.100.000/hari). Kue gandos ukuran besar ini dikemas dalam kemasan plastik per biji sehingga terksesan eksklusif dan menaikkan harga jualnya. Kue gandos ini merupakan produk andalan

yang masih tetap bisa bertahan selama pandemi COVID 19 dan menjadi penopang keberlangsungan usaha UKM Nur Wahid, di saat banyak UKM produsen jajanan tradisional lainnya gulung tikar.



Gambar 3. Cetakan Gandos Besar (kiri) dan Sealer Plastik (kanan)



Gambar 4. Spinner tampak luar (kiri) dan keranjang/bagian dalam spinner (kanan)



Gambar 5. Penyerahan Alat di UKM Nur Wahid

Kesimpulan dan Saran

Kesimpulan

Perbaikan proses produksi dengan introduksi alat dan pembuatan label kemasan menjadikan kapasitas produksi kue gandos naik dari 800 biji/hari (Rp 560.000/hari) menjadi 2000-300 biji/hari (Rp 1.400.000- Rp 2.100.000) dan UKM siap untuk melakukan produksi lagi produk keripik-keripikan dengan kualitas yang lebih baik.

Saran

Perlu pendampingan lebih lanjut untuk perbaikan cara produksi yang sesuai CPPOB.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Anonim, 2021. Gandos. <https://id.wikipedia.org/wiki/Gandos>
- [2] Lestari L.A., Sari P.A., & Utami F.A., 2016. Kandungan Zat Gizi Makanan Khas Yogyakarta. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- [3] Eka R., 2013. Rahasia Mengetahui Makanan Berbahaya. Titik Media Publisher, Cibubur.
- [4] Tejasari, 2005. Nilai-Gizi Pangan. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- [5] Hery, 2017. Design The Business Plan for Start Up Entrepreneur. Grasindo, Jakarta.